

Red Cappuccino – ein Cappuccino der anderen Art

Als ich vor Jahren mal in einem der zahlreichen und wirklich einladenden Garten-Cafés Südafrikas einen Cappuccino bestellte, fragte mich die Bedienung, ob „red or normal“. Ich zögerte kurz und fragte dann, was sie mit „red“ meinte. Sie überlegte angestrengt und antwortete schließlich mit einem überzeugenden „umhh ...“. „Alles klar“, dachte ich und bestellte „red“.

Während ich wartete, ließ ich mich von der Sonne streicheln und von angenehmer Lounge-Musik verwöhnen. Vertieft in die Tageszeitung amüsierte ich mich an diesem Morgen über ein Zitat von Julius Malema, einem Oppositionspolitiker, der gleichzeitig der größte Kritiker des damals amtierenden Präsidenten Jacob Zuma war. Zuma steckte wieder einmal in einem seiner zahlreichen Skandale. Dieses Mal ging es um den Missbrauch von Steuergeldern für sein Privatwesen: Über die notwendigen Sicherheitsverbesserungen hinaus ließ er sich auch einen Swimmingpool bauen, deklarierte ihn als Löschwassertank im Brandfall und schröpfte dafür ebenfalls die Öffentlichkeit. Malema kommentierte dies zynisch: „Jacob Zuma built a 2 million rand swimming pool, but no one in the family knows how to swim.“

Ein paar Artikel später kam dann endlich der „Red Cappuccino“. Gespannt schaute ich auf die Tasse. „Nichts Ungewöhnliches“, dachte ich mir und bezuckerte freudig die mit Zimt bestreuselte Schaumkrone. Genussvoll löffelte ich sie dann herunter und schob sie mir in den Mund. Auch unter der weißen Schicht sah alles normal aus: milchig eben. Aber ... der Kaffeegeruch fehlte! ...



„Was ist das?“, fragte ich mich verwundert und roch genauer. Die Kellnerin war inzwischen zurückgekehrt, um zu fragen, ob bei mir alles in Ordnung ist. Ich blickte sie hilfesuchend an. Sie lächelte und sagte mit einer Sicherheit, die ich vorher bei ihr vermisste: „Rooibos Tee!“

Und plötzlich machte alles Sinn. Statt eines doppelten Espressos war die Hauptzutat ein konzentrierter Schuss Rooibos Tee. Verrückt, ich weiß, aber ... interessant.

Nachdem ich bald darüber hinweg war, dass es da irgendeine Kreativfee wagte, mit meiner klar definierten Trennungslinie zwischen Kaffee und Tee zu flirten, stellte ich mich neugierig der Verführung. Ich fügte ein bisschen Honig hinzu und verrührte diesen mit dem restlichen, zimtdurchtränkten Schaum und dem Kaf... sorry ... Tee. Erstaunlich wie einladend dieses Getränk mit dieser cremig-rötlichen Färbung nun aussah. Genug, um nun endlich davon zu kosten. Also trank ich.

Ein Blick in meine Augen bei meiner ersten Kostprobe hätte verraten, dass es mir tatsächlich schmeckte. Folglich war es seitdem nicht mein letzter Red Cappuccino. Natürlich ist er nichts für Kaffee-Puristen, bereitet dafür aber auch keine schlaflosen Nächte. Red Cappuccino enthält kein Koffein und trumpft stattdessen mit mehr Antioxidantien als im Grünen Tee. Na, wenn das nicht überzeugt.

Für mich ist es kein Ersatz für Cappuccino geworden, aber eine Alternative zum gewöhnlichen Tee.

Übrigens sollte man für einen Red Cappuccino statt einem Teebeutel lieber Rooibos Pulver in seinen verschiedenen Geschmacksrichtungen verwenden und ihn durch die Espresso-Maschine jagen. Es ist eben ein Cappuccino. Also lasst es euch schmecken!